Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 13.08.24

Kalenderwoche: 36

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen Anzahl
Mo 02.09.								
Di 03.09.								
Mi 04.09.								
Do 05.09.								
Fr 06.09.								
Sa 07.09.								
So 08.09.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Tagesgericht Herzhaft	3 Tagesgericht Klassisch und bekömmlich	4 Vegetarisch	5 Gourmetmenüs	6 Mini Menüs
Mo 02.09.	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn ● 4088	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● L 4226	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4540	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La ● 4417	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● L 4762
Di 03.09.	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ● 4024	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● 4026	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● L 4594	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn ● L 4221	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4502
Mi 04.09.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4098	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La ● L 4501	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La ● 4591	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4748	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4233
Do 05.09.	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● L 4758	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4577	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4554	**Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn ● 4108	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4493
Fr 06.09.	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn ● 4154	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4465	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4587	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, ● 4785	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln ● L 4603
Sa 07.09.	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4433	**Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei ● L 4621	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn ● 4269	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4040
So 08.09.	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● L 4263	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4189	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S ● 4588	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4411	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● L 4168

JOHANNITER

Göttingen 0551 19214
Northeim 05551 19214
Hildesheim 05121 74871-42

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.